NA STRAŻY ZDROWIA



ROK I Polskie Towarzystwo Higjeniczne NR. 7

POLSKIE TOWARZYSTWO HIGJENICZNE

NA STRAŻY ZDROWIA

MIESIĘCZNIK

REDAKTOR DR. M. KACPRZAK

Prenumerata roczna zł. 2.40, z przesyłką zł. 3

Redakcja: Chocimska 24. Tel. 8-83-90. **Administracja:** Karowa 31. Tel. 663 46.

Rok I WARSZAWA — Czerwiec 1935 Nr. 6

Lipiec 7

Dopóki człowiek spożywał te pokarmy, które sam zbierał lub wytwarzał, które przygotowywał własnemi rękami na własnem ognisku, nadzór nad produktami spożywczemi był zbyteczny. Wprawdzie i wówczas, zjadając pokarm nieodpowiedni, np. z chorego zwierzęcia lub zepsuty, albo zanieczyszczone wytwory rąk własnych, mógł gospodarz (gospodyni) spowodować chorobę u siebie lub osób najbliższych, w tych wszystkich okolicznościach jednak narażonych na niebezpieczeństwo było z reguły kilka, wyjątkowo kilkanaście osób. Bywały i wówczas prawdziwe nieszczęścia, unoszące sporo ofiar, ale stosunkowo rzadkie i prawie zawsze ograniczone do kółka rodzinnego i najbliższych przyjaciół. Za niedbalstwo, czy brak uświadomienia, ponosił karę sam winowajca i jego najbliżsi.

Dziś czasy się zmieniły. To, co my spożywamy, rosło, było chowane lub wyrabiane daleko od nas, niewiadomo przez kogo, niekiedy nawet w obcym kraju, było przechowywane w różnych miejscach, przechodziło przez dziesiątki rąk ludzi obcych, może chorych. A każde ręce ten produkt, który mamy zużyć, mogły zanieczyścić, zakazić, uczynić go niezdatnym do spożycia. Co więcej, zła wola czy chęć nieuczciwego zarobku mogły wprowadzić do każdego produktu różne dodatki, albo dla zdrowia nie mające żadnej wartości, albo wręcz szkodliwe.

Tak samo te produkty, które my wozimy do miasta, rzadko trafiają bezpośrednio do rąk tego, kto będzie je spożywał, najczęściej przechodzą one przez liczne ręce szeregu pośredników. A jeżeli nawet nie, jeżeli litr mleka kupuje od nas bezpośrednio gospodyni dla siebie i własnej rodziny, to co ona wie o tem mleku, które od nas kupuje? Czy ona wie cokolwiek o zdrowiu tej krowy, od której mleko pochodzi, czy

wie, jak jest utrzymana, czy zna stan naszej obory, naczyń do przechowywania mleka, czy wie dokładnie, cośmy z tem mlekiem robili, zanim ono doszło do niej?

Nie, nie wie nic, kupuje bo musi, bo każde inne mleko, które może kupić na targu, budzi te same wątpliwości co i nasze. Kupujemy i sprzedajemy na wiarę, która, niestety, tak często zawodzi.

Jak więc zaradzić złu, jak zapewnić każdemu obywatelowi, żeby, kupując jakiś produkt, mógł być przekonany najpierw, że otrzymuje to, za co płaci, a następnie, że ten produkt jest czysty, niezakażony, żeby go mógł spożyć z przyjemnością, a nie z obawą i odrazą, żeby każdy, biorąc kawałek chleba do ust, miał pewność, że ten chleb niesie ze sobą siły i zdrowie, a nie chorobę?

Dwie tu są drogi, któremi iść trzeba, aby osiągnąć pożądany cel: 1) najpierw trzeba uświadomienia, aby wszyscy ludzie dobrej woli, mający do czynienia z produktami spożywczemi, wiedzieli co mają robić, żeby zabezpieczyć zdrowie swoje i innych; 2) trzeba następnie tak zorganizować kontrolę nad produktami spożywczemi, ażeby zmusić niedbałych do zachowania niezbędnych przepisów. Ogół musi w tej sprawie współdziałać.



Celowo i ładnie rozłożone produkty w sklepie przyciągają klienta.

M. KACPRZAK.

JAK POWINIEN WYGLĄDAĆ SKLEPIK.

Sklepików u nas jest co niemiara. Bieda wcale nie zmniejszyła ich liczby. Wprawdzie ten i ów bankrutuje i zamyka swój handelek, ale na jego miejsce ktoś inny otwiera nowy, czasem zamiast jednego zamkniętego powstają dwa nowe. Drobne sklepiki rosną jak grzyby po deszczu, ale coraz to skromniejsze, uboższe i często gorzej utrzymane. Naprawdę w małych miasteczkach stan naszych sklepików nie polepsza się a raczej pogarsza, co tłumaczymy zwykle kryzysem. Pewno, że bieda sytuacji nie pomaga, ale czy naprawdę można wszystko zwalić na biedę? Sądzę, że nie. A jakim warunkom powinien odpowiadać dobry sklepik?

Przedewszystkiem trzeba sobie powiedzieć, że w sklepikach, w których się sprzedaje produkty spożywcze, nie można jednocześnie sprzedawać żadnych narzędzi i przedmiotów gospodarczych, żadnej rzeczy, która nie idzie na spożycie ludzkie. Nie można np. sprzedawać farb, smarowideł, rzemieni, szuwaksu, nafty, w sklepie spożywczym, nie można choćby dlatego, że wszystko, co w takim sklepiku się kupi, pachnie naftą, smarowidłem, rzemieniami i t. d. Na wsiach, gdzie jest jeden sklepik, czasem to jest nieuniknione, ale wtedy trzeba oddzielić produkty spożywcze od przedmiotów użytku, trzeba w tym jednym lokalu zrobić jakby dwa sklepiki, to jest — z jednej strony ustawić wszystko, co się je, z drugiej — pozostałe rzeczy.

Druga uwaga dotyczy połączenia sklepiku z mieszkaniem. Najlepiej byłoby, żeby sklepik był zupełnie oddzielony od mieszkania, ale skoro to jest niemożliwe, trzeba przynajmniej, żeby łączność między sklepikiem a mieszkaniem była jak najmniejsza. Bo wyobraźmy sobie takie okoliczności. Dom jest połączony ze sklepem. W domu leży ktoś chory lub małe dziecko, które trzeba przewinąć w ciągu dnia niejednokrotnie. Czyż matka, biegająca ciągle od chorego dziecka do sklepiku i bez umycia rąk podająca klientowi chleb, ser czy jakiś inny produkt, nie zanieczyszcza tego produktu i nie zaraża? Czy w ten sposób wszyscy kupujący nie są narażeni na tę samą chorobę, która panuje w domu sklepikarza? Pod żadnym też pozorem nie jest dopuszczalne, aby w sklepiku ktoś stale mieszkał, a właściwie mówiąc nocował, co się niekiedy praktykuje w obawie przed kradzieżą.

Trzeci niezbędny warunek — sklepik powinien być dość obszerny. Tam, gdzie jest ciasno, zawsze jedno na drugiem leży, zawsze nieład i nieporządek, stąd wiele rzeczy psuje się i niszczy. Gdzie ciasno zresztą, tam najczęściej i brudno. W ciasnym sklepiku, jak wejdzie parę

osób, robi się tłok, niema gdzie się ruszyć, ludzie obijają sobie nawzajem boki, złoszczą się i na drugi raz idą gdzieindziej.

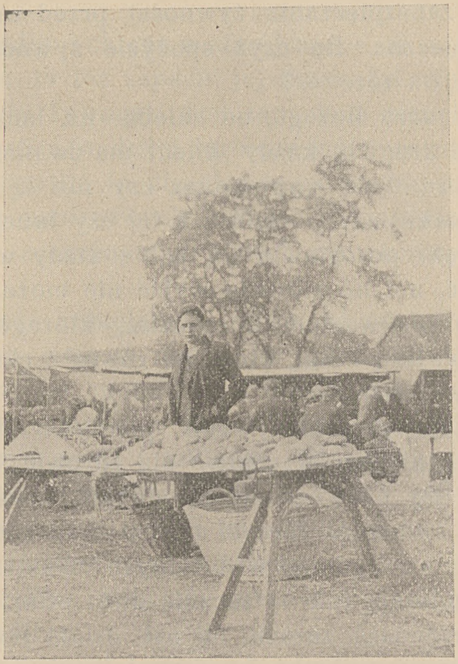
Czwarte — sklepik powinien być widny i suchy. Mówiąc widny, mam na myśli niekoniecznie wystawiony na południe lub na zachód. Silne promienie słoneczne, przegrzewanie lokalu, nie są pożądane w miejscu przechowywania produktów spożywczych, wystawa północna czy wschodnia jest w sklepiku dopuszczalna, chodzi tylko o to, aby było widno, by światła odbitego było dość. Sklep powinien także być suchy, bo w wilgoci wszystkie produkty łatwiej się psują, rozkładają, pokrywają pleśnią, tracą na smaku i wyglądzie. Sklepik, w którym jest stale wilgoć, ma taki charakterystyczny przykry zapach, którym wszystko przechodzi. Aby uniknąć wilgoci, trzeba przedewszystkiem mieszkanie wietrzyć. Żeby zaś było dosyć światła i powietrza, okna muszą być duże, często otwierane, bez firanek, najlepiej ze wstawionemi siatkami, bo inaczej w obawie przed muchami będą stale zamknięte.

Produkty spożywcze trzeba tak porozkładać, żeby się nie zanieczyszczały, nie kurzyły, żeby jedne od drugich nie przejmowały zapachów, żeby je zabezpieczyć przed muchami i przed rękami ludzkiemi. Nie można więc kłaść chleba tuż za ladą na podłodze i kopać go ciągle nogami, nie można, żeby go obwąchiwały i oblizywały psy i koty. Produkty, które się je bez gotowania, a które nie są zawinięte w papier, nie mogą stać otwarte; trzeba je trzymać w pudełkach, w szafach, a przynajmniej przykryte muślinem. Takie produkty jak nabiał (ser), cukierki, ciastka najlepiej trzymać w oszklonych gablotkach, w których przez szyby wszystko widać a nic się nie kurzy, nie zanieczyszcza i muchy tam siadać nie mogą.

Wreszcie sklepik z produktami spożywczemi winien być zawsze utrzymany w czystości bez zarzutu. Podłoga, ściany, sufit, lada sklepowa, waga, wszystkie naczynia i narzędzia powinny lśnić się od czystości. W żadnym kącie nie wolno trzymać śmieci, w żadnem zagłębieniu nie powinna wisieć pajęczyna, na żadnej półce nie powinno być kurzu. Podłoga najlepiej jak jest zaciągana, w kącie przy wejściu powinna być spluwaczka, a gdzieś blisko lady umywalka z mydłem i ręcznikiem tak, żeby w każdej chwili sprzedający mógł wymyć ręce. Trzeba też mieć jakiś kosz do kawałków papieru i śmieci wszelkiego rodzaju. Tylko w tak starannie utrzymywanym lokalu można uniknąć nieprzyjemnych zapachów, właściwych naszym małym sklepikom, tylko taki sklepik może przyciągnąć klientelę swoim wyglądem. Wreszcie czysty sklepik to najlepsza gwarancja, że nie będzie much, prusaków i innych owadów ani żadnego robactwa.

SKLEPIK W MAŁEM MIASTECZKU.

Dzyń, dzyń, dzyń—powitał mnie po swojemu dzwonek, gdy wchodziłem do sklepiku, oznaczonego szyldem z wymalowaną głową cukru, bochenkiem chleba, pudełkiem smaru do wozów, paczką papierosów i napisem „Sklep Spożywczy Weroniki Michalik".



Sprzedaż pieczywa na odpuście.

W sklepie ani żywej duszy. Drzwi do sąsiedniego pokoju uchylone, a stamtąd dochodzi gwar i śpiew: „Co użyjem to dla nas". Natrafiłem, widocznie, na tajny wyszynk wódki, lub jakąś uroczystość familijną, przy której właścicielka sklepu jest tak zajęta, że nie usłyszała mego wejścia.

Jestem sam i mogę się rozejrzeć po sklepie, którego artykuły, wygląd i urządzenie specjalnie mnie zainteresowały.

Już samo połączenie sklepu z mieszkaniem prywatnem wywołuje wielkie niebezpieczeństwo dla kupujących, bo jeżeli ktokolwiek z domowników zachoruje, to zaraza z niezwykłą szybkością może się rozsze-

rzać za pośrednictwem sklepikarki. Tak też się dzieje! Ludzie idą do szpitala, bo razem z chlebem, z masłem, z mlekiem nabywają choroby.

Oglądam artykuły sprzedawane w sklepie.

Czego tu niema! Chleb, ser, papierosy, mąka, soda, hufnale, grzebienie, szpilki do butów, smar do kół, cukier, szkiełka do lamp, czekoladki, nafta, wędliny, mydło, nici, igły, kasza, oliwa, podkówki, mleko, śledzie, kwaszona kapusta, ogórki, lemonjada itd. itd. Wszystkiego po trochu, a wszystko w nieładzie i brudzie.

Przechowywanie artykułów żywności wbrew wszelkim pojęciom o czystości i bez zabezpieczania żywności przed zanieczyszczeniem to zaprawdę niebezpieczne. Bo czyż spożycie żywności tak przechowywanej może wyjść na zdrowie?

Zacznijmy od daru Bożego, od chleba: na ladzie sklepowej leżą bochenki jedne na drugich; każdy klient ma do nich dostęp, każdy też je obmacuje, czy są dość wypieczone, czy nie są czerstwe, czy mają dość kopru lub maku, czy pochodzą z tej czy innej piekarni, a każdy biorąc chleb do ręki pozostawia po sobie ślady w postaci brudu, co ani na apetyczność, ani na zdrowie wyjść nie może.

Obok chleba w otwartym koszyczku, którego mydło i szczotka nigdy nie dotykały, leżą bułki, które na równi z chlebem każdy kupujący obmacuje i wygniata.

W ten sposób przechowywane pieczywo budzi obrzydzenie i wywołuje wielkie niebezpieczeństwo dla zdrowia, bo na rękach ludzi nietylko znajduje się brud, ale mogą się znajdować również zarazki chorobotwórcze, a zwłaszcza zarazki tyfusu brzusznego i czerwonki, to jest chorób, które szczególnie w brudnych miasteczkach i wioskach często panują i zabierają rok — rocznie dużo ofiar. Pozatem obok rąk ludzkich, które przenoszą zarazki do ust, działa jeszcze „poczta lotnicza" — muchy, które na łapkach, skrzydełkach i tułowiu przenoszą zarazki z wydalin ludzkich, a siadając na niezakrytem pieczywie zanieczyszczają je temi zarazkami; niemałą też rolę w zanieczyszczaniu pieczywa niezakrytego odgrywa wiatr, który wraz z kurzem przenosi zarazki chorobotwórcze na źle przechowywaną żywność, a w pierwszym rzędzie na pieczywo.

Niehigjenicznie urządzone i brudno utrzymane sklepiki uznać musimy za źródła chorób zaraźliwych (zakaźnych), nic przeto dziwnego, że rozsądne gospodynie, dbające o zdrowie swych rodzin, unikają sklepów brudnych, jak zarazy, gdyż zupełnie słusznie nie chcą spożywać cudzego brudu i zarazków, za które muszą jeszcze zapłacić.

Mieszkańcy naszych miasteczek i wiosek często mówią, że sklepy były zawsze tak urządzone i ludzie jakoś żyli, a więc i teraz to nikomu

nie zaszkodzi; ale tak mówią ludzie, którzy od lat do brudu przywykli i nie czują do niego odrazy, uczeni natomiast twierdzą, że w tych miasteczkach, w których sklepiki i sklepikarze są czyści jest o wiele mniej chorób.

Rozglądając się po sklepie, zauważyłem na gwoździach wbitych w ścianę całe i napoczęte wędliny. Sam wygląd wędlin wzbudzał odrazę: pomarszczone, blade, zapleśniałe i pokryte widocznym brudem. I to ma być pokarm dla ludzi?

Nad wędliną, jakby na urągowisko, półka, na której leży mydło do prania!

W pobliżu wędlin i chleba w starej bańce od mleka bez przykrywy znajduje się nafta; to też zapach jej rozchodzi się po całym sklepie i wszystkie artykuły żywności tym zapachem przechodzą.

Obok nafty—soda w dużej torbie, a tuż przy niej też w workach—mąka i cukier. Wszystko to niezakryte ustawione na podłodze.

W otwartych papierowych torbach, poustawianych w nieładzie, znajdują się kasze, a razem z „jaglaną", czy „krakowską" kurz, piasek i inny brud.

Na półkach leżą czekoladki — siwe już od kurzu. Czekają one na biedne dzieci, które mają je zjeść, aby potem chwilową radość odpokutować bólem brzucha, może nawet ciężką chorobą.

W kącie na drewnianym stołku stoją butelki z lemonjadą. Tuż przy nich miseczka z wodą i szklanki. W miseczce wielkości talerza, „płócze" sprzedawca szklanki i... końce swych palców, które przecież są brudne i wlewa do niej resztę niewypitej przez klienta lemonjady. W rzeczywistości zamiast myć szklanki, brudzi on je w pomyjkach, składających się ze śliny pijących, resztek niedopitej lemonjady i brudu ze swoich palców. Brrr!

W wiadrze z blachy cynkowej, bez przykrycia, ustawionem na podłodze, bo tam chłodniej, znajduje się mleko. Samo naczynie już wywołuje niebezpieczeństwo dla zdrowia ludzkiego, gdyż blacha cynkowa jest przeznaczona na krycie dachów, na rynny, (ostatecznie wiadro cynkowe może być przeznaczone do pomyj, chociaż i do tego się nie nadaje, bo szybko cuchnie), ale do przechowywania żywności używać jej nie wolno! Pozatem brak pokrywy na mleku powoduje, że kurz i brud z podłogi, zawierający nawet wyschniętą plwocinę, dostaje się do mleka, które spożywać muszą klienci. Brud ten możemy bardzo łatwo stwierdzić, wystarczy wlać mleko do szklanki na kilka minut i spojrzeć potem na dno szklanki, przekonamy się wtedy, że kupując mleko, kupiliśmy też sporo obrzydliwego i niebezpiecznego dla naszego zdrowia—brudu, który osiada na dno.

Rozglądam się dalej po sklepie: spluwaczki nie widzę, umywalki do mycia rąk niema. Czyżby Michalikowa rąk wogóle nie myła? Podaje mydło i chleb, śledzie i mleko, naftę i wędliny i rąk nie myje? Czy to możliwe? Widocznie tak, bo umywalki w sklepie niema, a przecież do mieszkania nie będzie biegać za każdym razem.

W oknie na zwykłym talerzu, trochę wyszczerbionym, leży bez nakrycia masło i ser, niby dla reklamy, żeby przychodnie widzieli, że nietylko to co na szyldzie wymalowane jest w sklepie, ale i inne artykuły. Nad masłem wiszą sznurowadła, rzemienne baty, wianek podkówek, a obok stoi odkryty słoik z napisem: „śledzie marynowane", nieco dalej nawpół otwarte drewniane pudełko ze smarowidłem do wozów.

Ale, byłbym zapomniał! W sklepie jest gablotka, to znaczy szafka oszklona z poukładanemi pudełkami guzików, flaszeczkami lichych perfum, mydłami pachnącemi, baterjami do latarek kieszonkowych, proszkami budyniowemi, szprotkami w pudełkach i t. p. „uprzywilejowanemi" artykułami, które zupełnie śmiało mogłyby leżeć na półkach, a gablotka spełniałaby swoje zadanie, gdyby w niej były umieszczone wędliny, pieczywo i inne artykuły, których ani myć, ani obierać, ani gotować nie możemy, tylko musimy je jeść w tym stanie w jakim je kupiliśmy.

Na podłodze pod ścianą leżą na kupce piasku buraki, pietruszka, kartofle i inna okopowizna, przysparzając bardzo dużo brudu.

Na honorowem miejscu wisi jeszcze jedna gablotka z papierosami, bo taki jest warunek uzyskania zezwolenia na sprzedaż wyrobów tytoniowych; gdyby nie ten warunek papierosy znalazłyby się w bliskiem sąsiedztwie z naftą i mydłem.

Podczas oglądania tego sklepu mimowoli nasunęły mi się smutne myśli o tych, którzy w sklepie tym kupują i o Michalikowej, która od lat wielu „pogniewała się" na mydło i wodę, nie rozumiejąc że największym wrogiem zdrowia jest — b r u d i o tem, że takich Michalikowych jest w Polsce bardzo, bardzo dużo...

N i e k u p u j w b r u d n y m s k l e p i e

M. K.

O SPRZEDAWCACH I POKARMACH.

Dotąd zwraca się mało uwagi na niebezpieczeństwo, jakie może grozić zdrowiu ze strony nieodpowiednich produktów spożywczych — na to, że produkty mogą być i często są źródłem choroby.

Produkty mogą być nieświeże, zepsute, czasem może jeszcze nie w stanie rozkładu, ale już dla zdrowia szkodliwe.

Produkty spożywcze bywają bardzo często fałszowane i to tem częściej, im produkt jest ogólniej używany, a wykrycie zafałszowania trudniejsze do uchwycenia. Weźmy naprzykład mleko: jakże często na naszych rynkach znajdujemy mleko albo zbierane, albo rozcieńczone



Pobieranie prób mleka na bazarze.

wodą, albo z dodatkiem środków chemicznych, żeby się nie psuło. Tak samo bywa z masłem, którego zafałszowanie bywa bardzo częste. I czego się nie fałszuje? Mąkę i wino, kawę i herbatę, pieprz i cynamon, tłuszcz i wędliny. Wieś oszukuje miasto, miasto oszukuje wieś.

Każde zafałszowanie jest przestępstwem, które winno być karane, pod tym względem wszyscy się zgadzają. Zafałszowania mogą być dwóch rodzajów: jedne są szkodliwe głównie dla kieszeni, inne są w większym lub mniejszym stopniu, niekiedy bardzo szkodliwe dla zdrowia. Weźmy parę przykładów. Kupujemy kawę mieloną. Kupiec do kawy tej dodał trochę cykorji, trochę żołędzi i zboża mielonego i sprzedaje to jako kawę prawdziwą. W danym przypadku tracimy głównie na tem, że płacimy za kawę

prawdziwą, a otrzymujemy małowartościowe dodatki. Niesumienny kupiec dodaje do herbaty jakichś listków suszonych, albo sprzedaje herbatę już raz użytą. I tu tracimy na kieszeni głównie, a w wyjątkowych tylko okolicznościach na zdrowiu.

Gorzej jest, jeżeli naprzykład kupujemy mleko zebrane lub rozcieńczone wodą. Wówczas, szczególnie kiedy karmimy mlekiem dziecko, wyrządzamy mu krzywdę na zdrowiu, bo zamiast posilnego pokarmu w postaci mleka, dajemy mu mieszankę mleka z wodą, co może się odbić ujemnie na jego rozwoju. Tak samo jeżeli do masła dodaje ktoś margaryny, albo twarogu; margaryna ani twaróg nie szkodzi, ale dodatki te są mniej warte niż masło.

Ale bywają zafałszowania jeszcze gorsze. Przedewszystkiem należy tu wymienić różne środki chemiczne, które mają zapobiec albo ukryć objawy zepsucia i rozkładu. Stosowane to jest naprzykład do mięsa, żeby miało kolor. Co gorsze, to mięso niekiedy pochodzi od chorego zwierzęcia, czasem tylko dobitego w ostatniej chwili. Barwiki, dodawane aby nadać produktowi ponętną barwę, np. wędlinom lub masłu, mogą być dla zdrowia bardzo szkodliwe. Wyraźnie np. szkodliwe są różne dodatki, żeby mleko nie kwaśniało.

Najczęstsze jednak i najgroźniejsze dla naszego zdrowia to zanieczyszczenie produktów spożywczych. B r u d n a p r o d u k t a c h, t o c z ę s t e ź r ó d ł o c h o r o b y. Weźmy najpiękniejsze jabłka—zapytajmy przez ile i jakich rąk jabłka te przeszły. Weźmy jarzyny, które zjadamy na surowo, np. ogórki, pomidory, sałatę. I tu każda taka rzecz musi przejść przez wiele rąk, leży w brudnych koszykach, niejednokrotnie na brudnej, zadeptanej, zabłoconej ziemi a później — bardzo już niedbale obmyta, albo i wcale, idzie na stół. Co człowiek zjada z takiem warzywem, tego się można tylko domyślać. Weźmy pieczywo. Przyjrzyjmy się, jak ludzie kupują chleb i bułki w sklepach, a przekonamy się, że nakaz niedotykania rękami nie jest wprowadzany w życie nawet w stolicy. W małych miasteczkach na targach chleb leży na brudnym worku, lub wprost na straganie czy pod straganem.

Zło polega nietylko na tem, że to, co się je, jest brudne, ale że zanieczyszczenia te prowadzą do bardzo ciężkich chorób, jak dur (tyfus) brzuszny, czerwonka i inne. Jesteśmy pod tym względem wyjątkowym krajem, bo mamy tych chorób więcej, niż inne państwa, które nie są ani zamożniejsze, ani kulturalniejsze od nas. Wspomniane choroby należą do tych, których zarazki znajdują się w jelitach, wydostają się nazewnątrz z wydalinami i dostają się do organizmu ludzkiego przez wodę, mleko, produkty spożywcze. Tu można się zarazić tylko przez spożycie razem z produktami niedostrzegalnej ilości wydalin ludzkich.

Odbywa się to bardzo prosto. Jeżeli ten co zbiera, czy sprzedaje owoce, ten co doi krowę, ten co gotuje, ten co podaje na stół, ten co trzyma chleb, nie wymył rąk zanim się tego wszystkiego dotknął, albo nie wymył rąk jak wyszedł z ustępu, brud i nieczystości ludzkie, zupełnie niewidoczne, pozostają na rękach i z temi podawanemi pokarmami przedostają się do naszych ust, a stąd choroba pewna. Zakażenie może nastąpić i przez wodę, używaną do picia, albo tylko do mycia naczyń.

A można się bez wielkiego trudu ustrzec od zakażenia tą drogą.

Przedewszystkiem jeżeli kupujemy jakieś produkty spożywcze, nie powinniśmy kupować u ludzi, którzy utrzymują w brudzie sklepik, przechowują produkty spożywcze w brudnem miejscu, mają brudne mieszkanie, są sami brudni, albo wogóle niepewni, „bardzo tani", bo taniość niejednokrotnie oznacza produkt zafałszowany, zepsuty, gorszego gatunku. Policja niewiele tu pomoże. Pamiętajmy zawsze o tem, że stan sklepiku zależy głównie, jeśli nie jedynie, od kupującego. Kupujący ma prawo i obowiązek wymagać aby ten, co mu podaje produkty, był czysto ubrany, miał czyste ręce, nie przechodził bezpośrednio od produktów cuchnących do produktów spożywczych, nie wymywszy rąk, aby miał gdzie wymyć ręce i t. d. Jak będziemy kupowali tylko w dobrych sklepikach, to złe same zginą.

Zwróćmy uwagę na sklepiki, gdzie mieszkanie łączy się z miejscem sprzedaży, gdzie jeden sprzedający, czy sprzedająca musi wszystkich obsłużyć i jeszcze dom swój utrzymać w porządku. Szczególnie jeżeli przy takim sklepie zdarzy się choroba zakaźna, rozpowszechnienie jej przez produkty spożywcze jest bardzo łatwe. Wogóle trzeba trzymać się zasady, aby w domu, w którym jest chory, zwłaszcza na chorobę zakaźną, niczego nie brać, nie pożyczać, niczego nie kupować.

Produkty przyniesione do domu, choćbyśmy byli pewni ich pochodzenia, winny być zawsze bardzo starannie wymyte, najlepiej strumieniem zimnej wody, albo w paru zmianach zwykłej wody studziennej, nigdy w stawie lub rzeczułce. Poza tem to, co wymaga gotowania, powinno być przegotowane i na świeżo po przegotowaniu spożyte.

Wreszcie co najważniejsze: wszyscy ci, którzy zajmują się przyrządzaniem pokarmów, powinni przestrzegać nieskazitelnej czystości, żeby dodatkowo już w domu pokarmu nie zanieczyścili.

Ten, kto przygotowuje pokarmy, podaje je na stół, powinien być najczystszym człowiekiem w domu, wszystko jedno, czy to jest pani domu, czy służąca.

ARTUR BLACHARSKI.

NASZE TARGOWISKA.

Jest rzeczą oczywistą, że artykuły spożywcze, służące jako paliwo i materjał budulcowy dla organizmu, mogą w licznych przypadkach odegrać rolę wręcz odwrotną, rujnując organizm zamiast podtrzymywać go przy życiu. Nie można pod tym względem lekceważyć znaczenia rozrzuconych po mieście sklepów spożywczych, ale jeszcze większą uwagę skierować należy na te miejsca, gdzie łatwość zakażenia jest największa. Mam na myśli targowiska. W roli pośrednika między producentem a spożywcą, gromadzą one duże ilości artykułów i obsługują olbrzymie rzesze ludności, przez co niebezpieczeństwo dla zdrowia publicznego ogromnie wzrasta.

Pragnąc uniknąć zarzutu, że zło przejaskrawiam i przedstawiam je w barwach zbyt czarnych, pomijam targowiska najgorsze, a pokrótce opiszę Hale Mirowskie w Warszawie, uchodzące w naszych warunkach za wzór. Interesuje mnie pytanie, jakie niebezpieczeństwo dla zdrowia ogółu stwarzają istniejące urządzenia oraz praktykowane formy obrotu artykułami spożywczemi na rynkach i bazarach.

Hale Mirowskie mieszczą się w dwóch budynkach murowanych, połączonych z siecią kanalizacyjną, mają wodociąg i elektryczność, olbrzymie okna, dobrą wentylację, posadzki nieprzepuszczalne dla wody, chłodnie, gdzie temperatura jest stale poniżej zera, rzeźnie drobiu baseny rybne, jatki, stoiska i kramy spożywcze. Słowem jest to jakby wielkie miasto z przynależnemi warsztatami, bogato urządzone.

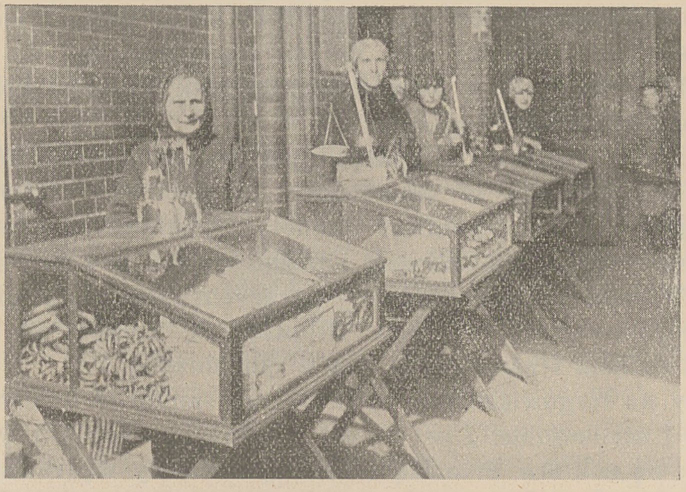
Ale dla wielkiego miasta to mało, bo handel wykracza poza ramy hal i rozkłada się szerokiem obozowiskiem pod gołem niebem, zajmując obszerny plac u zbiegu ulic, pomiędzy obu halami i dookoła nich. Targowisko posiada zatem granice płynne i tłum sprzedawców i nabywców w coraz to większej liczbie rozlewa się po chodnikach i jezdniach, tamując ruch uliczny. W halach pod wspólnym dachem ulokowano — obok mięsa, nabiału, pieczywa — szkło, porcelanę, szczotki, gąbki, naczynia kuchenne, artykuły konfekcyjne, galanteryjne, mydlarskie i inne. Już to sąsiedztwo dla produktów spożywczych jest bardzo niepożądane.

Ale idźmy dalej do wnętrza kramów.

N i e k u p u j w b r u d n y m s k l e p i e

Pomieszczenia naogół są zbyt szczupłe i niezawsze posiadają krany z wodą i dobrze urządzone ścieki do kanalizacji, brak siatek od much, odpowiednich składów, produkty nie są zabezpieczone od dostępu publiczności i zwierząt domowych.

W kramach znajdujemy herbaciarnie i restauracje, funkcjonujące w najbardziej prymitywnych, jakie sobie tylko można wyobrazić, warunkach. A przecież to Warszawa.



Sprzedaż cukierków i ciastek w gablotkach.

Nie pomyślano o racjonalnych urządzeniach dla ryb śniętych, odpowiedniej przechowalni dla ptactwa, o należycie urządzonej skubalni pierza i wielu innych rzeczach. Liczba ustępów ogólnych jest niewystarczająca. Był kiedyś porządny szalet (ustęp publiczny) ale go zamieniono na skład dla dozorców miejskich. Wygląda to na żart, ale to prawda.

Dla sprzedawców, przybywających z prowincji, niema w sąsiedztwie targowiska ani odpowiedniego zajazdu ze stajniami, ani domu noclegowego, ani kąpieliska, ani przechowalni artykułów spożywczych.

Nie kupuj w brudnym sklepie

Co się wobec tego dzieje w godzinach nocnych, gdy targowisko jest jeszcze nieczynne i wszędzie naokoło stoją dostawcy z przywiezionemi czy z przyniesionemi towarami? Jedni lokują się na wozach, inni na skrzyniach, koszach i chodnikach, gdzie kto może. Nie brak i takich, którzy korzystają z gościny ludzi usłużnych. Dozorcy posesyj, położonych dookoła hal, i inni niezamożni mieszkańcy urządzili w swych mieszkaniach domy noclegowe i przechowalnie artykułów spożywczych w korytarzach piwnicznych, często brudnych i z robactwem. Czy to jest z korzyścią dla zdrowia gospodarzy i ich czasowych lokatorów, a czy produkty same na tem nie cierpią? To samo jest z kramami. Kramy, umieszczone pomiędzy obu halami i przeznaczone do sprzedaży nabiału, pieczywa, służą w nocy jako przytułek dla ludzi bezdomnych. I z tem się także trudno zgodzić.

Sam handel produktami spożywczemi trudno ująć w karby. Najpierw prócz sprzedaży w stoiskach i kramach — kwitnie ruchomy i wymykający się z pod kontroli handel artykułami spożywczemi, od zanieczyszczeń niezabezpieczonemi i pochodzącemi ze źródeł często niepewnych. Wokoło krążą sprzedawcy gorących parówek, pieczywa, słodyczy nieopakowanych, napojów chłodzących, a kontrola nad niemi jest bardzo trudna i przypomina grę w ciuciubabkę.

A gdy na targowisko przybywa lekarz sanitarny dopiero zaczyna się rwetes i zamieszanie. Z ust do ust przekazują sobie kupcy telegram o zbliżaniu się doktora. Schodzą z oczu sprzedawcy wędrowni. W ruch poszły szczotki, ścierki, mydło i woda. Wszędzie widać pospieszne — na łeb i szyję — uprzątanie wnętrz. Publiczność ze zdziwieniem rozgląda się wkoło, a ten i ów, który znajdował się tam gdzie nie powinien, np. we wnętrzu stoiska, zostaje niegościnnie wyproszony. Szybko znikają z przejść paki i pieńki. Na chodnikach rosną stosy śmieci, wyrzuconych ze sklepów. Artykuły nieodpowiednie prędko są usuwane. W powietrzu unoszą się tumany pyłu, wzniecane przez dozorców, których trudno nauczyć, że nie wolno zamiatać na sucho. Błyskawicznie odbywa się przemieszczanie towarów, upiększanie sklepów czystemi płachtami papieru oraz przywdziewanie czystych, albo odwracanie fartuchów i czepków ze strony brudnej na czystą. Wkrótce już wszyscy są gotowi. I możnaby było powziąć bardzo pochlebne mniemanie o czystości targowiska, gdyby się nie znało jego rzeczywistego wyglądu.

Nie kupuj w brudnym sklepie

W świetle tych faktów jasną jest rzeczą, że ani urządzenia targowe ani formy obrotu artykułami spożywczemi nie czynią nawet w Warszawie zadość potrzebom zdrowia publicznego.

Skoro takie stosunki zachodzą na targowisku „wzorowem", można sobie wyobrazić, co się dzieje na innych, znacznie gorzej urządzonych targowiskach w stolicy, a tembardziej na prowincji. W istniejących warunkach artykuły spożywcze, zanim przedostaną się do rąk nabywcy, stale narażone są na zetknięcie się z brudem, kurzem, błotem, śmieciami, zarazkami, a nawet wydalinami zwierzęcemi i ludzkiemi. Nie dziw przeto, że targowiska często są rozsadnikami wszelkiego rodzaju chorób.

Wobec kryzysu ekonomicznego, który dał się wszystkim we znaki, nie należy się spodziewać rychłego postępu w dziedzinie inwestycyj sanitarnych. Nie mogą małe miasta budować dzisiaj hal, a i większe mają trudności w zaprowadzaniu wodociągów, kanalizacji, elektryczności. Nie wyłącza to wszakże możliwości postępu, jeno go nieco utrudnia. Można i należy baczniejszą uwagę zwrócić na sposoby dostarczania mleka, mięsa, pieczywa i t. d. jak również na czystość wszystkich osób, które się trudnią wyrobem, przechowywaniem, przewożeniem, przenoszeniem, bądź sprzedażą artykułów spożywczych. Można wybrukować plac, można podzielić teren i kategorycznie zabronić sprzedawać obok produktów spożywczych narzędzi rolniczych i t. p., można plac utrzymać w czystości, nauczyć ludzi sprzątać, można wybudować ustęp publiczny. Te rzeczy wymagają niewielkich pieniędzy, tylko dobrej woli i uświadomienia. Wzory, stąd płynące, szybko znajdą naśladowców w okolicznych sklepikach a nawet u samych kupujących. Porządek i czystość na targowiskach to niezbędny warunek w handlu produktami spożywczemi, warunek, który się przyczyni do podniesienia zdrowia ogółu.

Nie kupuj w brudnym sklepie

DLA DZIECI.



Zosia jest bardzo zajęta – od rana pierze swoją bieliznę. Duża już z niej dziewczynka, może więc sama sobie poradzić. Trudno, aby matka, która ma cały dom i gospodarstwo na głowie, nie miała żadnej wyręki. Jutro niedziela, trzeba ubrać się czysto i to nietylko od góry: trzeba również zrzucić koszulkę i majteczki bo się je przez cały tydzień nosiło.

Zabrała się więc Zosia do roboty. Nalała do balji gorącej wody, namydliła bieliznę i pierze gorliwie; potem wypłucze wszystko starannie w czystej wodzie, wyżmie i rozwiesi na sznurku, a słońce i wiatr wysuszą.

Koszulki sobie Zosia przygotuje na następny tydzień dwie, bo wie, że nie można spać w tej co się nosi w ciągu dnia, trzeba na noc włożyć inną, a bieliznę, którą się nosiło w dzień, rozwiesić przy oknie, aby się przewietrzyła.

Przyjrzyjcie się Zosi dobrze, prawda jak miło wygląda! I to nietylko, że z niej taki czyścioszek, ale że jest tak starannie ubrana. Pantofelki ma porządnie zapięte, oczyszczone, rzemyki nie podarte, w fartuszku i w sukience nie brak ani jednego guzika i wszystkie guziki ma pozapinane. Główkę obwiązała chusteczką, żeby wiatr jej włosów nie rozrzucał, a rękawki odwinęła, żeby ich nie zamoczyć przy praniu. Przyjemnie dziewczynka wygląda — dobra z niej wyrośnie gospodyni.

Druk. Koop. Prac. Druk. Warszawa, Zielna 47



Nie kupuj w brudnym sklepie!

Produkty spożywcze są niezbędne dla podtrzymania życia — mogą być i są niejednokrotnie źródłem choroby.

Produkty spożywcze winny być przedewszystkiem znanego pochodzenia, to znaczy kupowane w takiem miejscu, które gwarantuje ich wartość; nie kupuj nigdy u potajemnych sprzedawców i w sklepach które mają produkty „wyjątkowo tanie", bo więcej stracisz na zdrowiu niż zyskasz na kieszeni.

Produkty spożywcze winny być świeże; przechowywane zbyt długo, szczególnie w cieple, ulegają rozkładowi i w tym stanie mogą wywołać poważne zaburzenia żołądkowo - jelitowe.

Produkty spożywcze winny być bezwzględnie czyste, bo brud z reguły niesie z sobą chorobę; produkty winny być czysto przygotowane (zebrane), czysto przechowywane, czysto podane.

Produkty spożywcze winny być zabezpieczone przed kurzem i przed muchami; kurz to znaczy brud; a mucha siada najpierw na wszelkich nieczystościach, a później na produktach, które tą drogą zanieczyszcza.

Produkty spożywcze najczęściej zanieczyszczamy przez ręce; nie dotykaj sam, nie pozwalaj nikomu z kupujących dotykać pieczywa, ciastek, owoców. Sprzedający winien mieć ręce bezwzględnie czyste i on sam powinien nakładać, podawać.

Produkty spożywcze nie powinny być zafałszowane; przestrzegaj pilnie, czy otrzymujesz to, za co płacisz; produkt zafałszowany nawet jeżeli jest dla zdrowia nieszkodliwy, krzywdzi cię materjalnie.

Stan sklepów z produktami spożywczemi zależy więcej od kupującej publiczności, niż od władz policyjno-sanitarnych.